Rok III. Tarnów dnia 31-go stycznia 1903 r. Nr. 2.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe oblicza się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.
Reklamacye nieopieczętowane wolne od opłaty pocztowej. Termin do wnoszenia reklamacyj dni 14.
Numer pojedyńczy kosztuje 25 hal.

Redaktor odpowiedzialny i wydawca:
T. CZAYKOWSKI,
profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Do czegośmy doszli?

Gdy tak pójdzie dalej, to przy naszej bezgranicznej uległości dojdziemy do tego, że gdy Ty Miły Czytelniku zechcesz kiedyś w przyszłości zakisić kapustę jaka Ci urosła na Twym zagonie, to Ci Żydy powiedzą — nie wolno! Tobie wolno kapustę sadzić, zbierać, ale broń Boże kisić, bo z kiszenia ma mieć dochód związek żydów — kartel baronów od kiszenia kapusty.

Do takiej konkluzyi doprowadziła mnie sprawa rozgrywająca się obecnie. Oto! kilku żydów z Czech i Morawy opanowało tamtejsze cukrownie w ilości około 200 i powiada, że innym narodom w obrębie monarchii wolno tyle tylko wyrabiać cukru na własny swój użytek, rozumie się po opłaceniu podatku, na wiele oni pozwolą. I dali pozwolenie takie, że Galicya wraz z Bukowiną może produkować tyle tylko buraków cukrowych, by z tego dało się osiągnąć tylko 56 tysięcy centnarów metr. cukru surowego, chociaż ludność tych krajów zjada razem około 300 centn. metr. rafinady tj. cukru czystego. Od kilku też miesięcy tłucze się ta sprawa po czasopismach tak fachowych jak i nie fachowych, a obchodzi ona nietylko bezpośrednio interesowanych, ale także cały ogół rolniczy.

Sprawa ta, przezwana cukrową, wynikła z zabójczej walki konkurencyjnej między fabrykantami cukru tak w granicach państw samych, jak i w handlu wszechświatowym. Do handlu tego zachęcały wysokie premie eksportowe, jakie fabrykanci pobierali od swych rządów za cukier wywieziony za granicę. Że do nadmiernej produkcyi i eksportu była silna zachęta, dość wspomnieć, że na tegoroczną kampanię cukrowniczą przeznaczono na premie w samej Austryi 21 milionów koron. Prócz tej zachęty do produkcyi była i inna, bo oto! fabrykantów jak wiadomo broniło także cło ochronne pobierane od cukru przywożonego z innych państw. Cło to w Austryi wynosiło 11 złr., w złocie, od centnara metrycznego. To też biedni konsumenci byli skazani na łaskę i niełaskę fabrykantów i napychali żydom kieszenie, aż trzeszczały.

By także w monarchii samej zapewnić sobie korzystny zbyt na cukier i przez wzajemną konkurencyę nie obniżać cen, związali się fabrykanci cukru z Czech, Moraw i Szlązka, przeważnie żydzi, w związek, który od miejscowości Chropin na Morawie, nosi nazwę kartelu Chropińskiego. Celem tego związku jest nie dopuszczać do powstawania nowych fabryk, zarazem regulować ceny, by o ile możności jak największy zysk przypadał fabrykantom w udziale. Cel pierwszy osiągano w bardzo pojedyńczy sposób, bo oto tam, gdzie otwarto nową fabrykę kartelowcy budowali w najbliższem sąsiedztwie drugą, n. p. u nas, po otwarciu fabryki w Żuczce, stworzyli wnet drugą w Łużanach. Lecz po co? Oto w tym celu, by przez podniesienie ceny buraków po nad wartość, zniszczyć konkurenta w przeciągu dwóch, trzech lat i zmusić do zamknięcia fabryki.

Nic dziwnego przeto, że przy takiem postępowaniu, przy milionowych premiach, ochronie celnej i przy zdzieraniu skóry z konsumentów w monarchii, powstali bogacze cukrowi, zwani cukrowymi baronami, dla których powstanie galicyjskiego przemysłu cukrowniczego jest solą w oku.

Podobne kartele potworzyły się także i w innych państwach wpływając deprymująco na rozwój przemysłu cukrowego.

Gospodarce kartelowej stanęła w poprzek konferencya cukrowa zwołana przez Anglię do Brukseli, która postanowiła znieść premie wywozowe i obniżyć cło od cukru na 6 franków od centnara we wszystkich państwach, które się do tej zgody (konwencyi) przyłączą.

Które zatem z państw zgadza się na te warunki, musi zgłosić swoje przystąpienie do konwencyi brukselskiej do dnia 1-go lutego 1903. Dotychczas przystąpiły do niej Anglia, Francya, Niemcy, Belgia i Holandya, w Austryi ma dopiero nad tem obradować parlament.

Przyjęcie konwencyi jest koniecznem dla austryackiego cukrownictwa, Austrya bowiem eksportuje około 8 milionów centnarów metrycznych cukru i to przeważnie do Anglii. Gdyby więc konwencyi nie przyjęła, nałożą tak Anglia jak i inne państwa wyższe cło na cukier austryacki, skutkiem czego przemysł cukrowy w Austryi byłby zagrożony. — Przystąpi jednak Austrya do związku, to fabrykanci utracą 21 milionów koron rocznych premij eksportowych, a oprócz tego skutkiem obniżenia cła, narażeni będą na zniżkę cen cukru w obrębie monarchii samej. Szukając wyjścia z tej opresyi, kartel chropiński ufny w milionowe kapitały, postanowił opanować przynajmniej kon-

sumcyę w monarchii, wynoszącą przeszło $3^1/_2$ miliona cent. metr., a mógłby dojść do tego przez zniżenie cen, co zrujnowałoby znowu fabryki do kartelu nie należące.

Przeciw temu niebezpieczeństwu wezwali zagrożeni fabrykanci pomocy państwowej, żądając wyznaczenia ilości cukru, jaką każda fabryka dla konsumcyi wewnętrznej ma wyrobić. Otóż rząd wygotował projekt rozdziału na poszczególne fabryki, przyjmując za podstawę konsumcyę cukru w całej monarchii. Konsumcya ta wynosi rocznie 3·660.000 cent. metr. Z tego ogólnego kontyngentu przeznaczono na Austryę 2,770.340 ctm, na Węgry 863,660 a na kraje okupowane 26,000 ctm. Rozchodzi się teraz o dalszy rozdział. Dalszy rozdział na poszczególne kraje, byłby wówczas sprawiedliwy, gdyby każdemu krajowi pozwolono tyle cukru wyrobić, wiele sam konsumuje a także część odpowiednią na pokrycie konsumcyi tych krajów austryackich, które cukru nie wyrabiają, jak np. Tyrol, Styrya, Salcburg i t d.

Lecz tak nie zrobiono, bo oto z przedłożenia ministerstwa skarbu wypływa, że z ogólnej ilości 2,770.340 ctm., krajowe niekartelowe fabryki w Galicyi i Bukowinie, a zatem krajów, których ludność zjada 300.000 ctm. cukru, będą mogły wyrobić tylko 135.000 cent. metr. rafinady, tj. cukru zupełnie czystego a 56.000 cukru surowego. By wytworzyć zatem całą dozwoloną ilość rafinady, muszą fabryki galicyjskie sprowadzić 79.000 cent. metr. surowca z fabryk pozakrajowych. I w tem oto leży nasza krzywda, bo to co powinniśmy wyrobić w domu, to zmuszają nas sprowadzać z poza granic kraju, dając pozwolenie na wyprodukowanie w domu tylko trzeciej części tego cukru, jaki kraj zjada, czyli że nasz grosz ma być przelany do kieszeni żydowskich baronów cukrowych. *Czaykowski.*

Przyorywanie łubinu.

Zawcześnie wprawdzie w lutym pisać o przyorywaniu łubinu, ponieważ jednak w zimie najwięcej czasu ma gospodarz do obliczenia czy i o ile wystarczy mu obornik, a i pora najodpowiedniejsza jest obecnie do zamówienia nasienia, dlatego sądzę, że będzie na czasie zwrócić uwagę P. T. Czytelników sympatycznego mi „Gł. R.“ na ważność łubinu w gospodarstwie rolnem.

W dzisiejszych czasach współzawodnictwa wszystkich krajów na rynkach zbożowych jest ze stanowiska socyalno-ekonomicznego wprost zbrodnią dla gospodarza, pozostawiać większe ugory w swem gospodarstwie, przeciwnie musimy więcej intenzywnie pracować na niwie ojczystej, by z jednej strony nie dać się wyprzedzić innym narodom, z drugiej strony by podniesieniem stanu ekonomicznego jednostki pośrednio także wzbogacić i majątek narodowy. Hasłem naszem zatem praca! Ażeby jednak intenzywnie pracować, ażeby obrócić pola na urodzajne niwy, które czy to z lenistwa (niestety wielu ekonomom wrodzonego), czy też z braku uświadomienia jak wejść na nowe tory, leżały dotąd odłogiem, trzeba między innemi więcej jak dotąd obornika. Na to zaś potrzeba więcej inwentarza żywego, budynków i t. d. zatem funduszów, których nam najczęściej brak. Nim się powoli przy oszczędności złoży potrzebny na to kapitał, trzeba chwilowo radzić sobie nawozami sztucznymi i zielonymi.

Do najważniejszych zaś nawozów zielonych należy łubin, który użyty

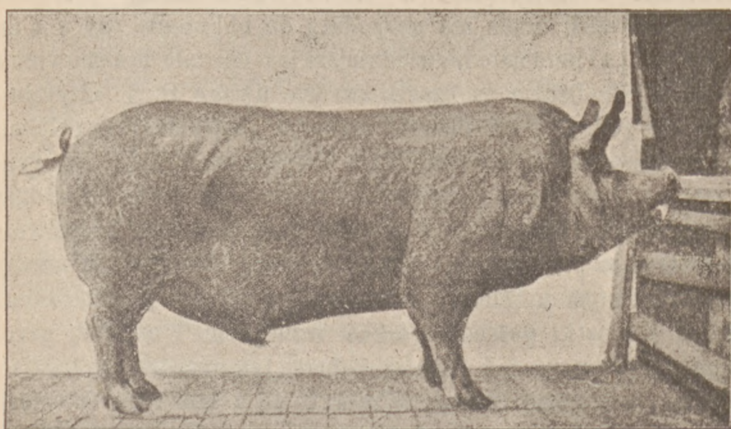
jako nawóz, nietylko prędko działa, szybko zatem oprocentowuje włożony weń kapitał, przechodząc już w krótkim czasie po przyoraniu w stan dla roślin przyswajalny, ale wpływa także korzystnie na chemiczne i fizyczne własności gleby. Największą masę roślinną wytwarza między łubinami, łubin „żółty", który zasługuje zatem najwięcej na uwzględnienie ze strony agronomów, Wymaga jednak gleby suchej, piasczystej, a gdzie jest trochę więcej wilgoci, tam nadaje się lepiej łubin niebieski.

Posiać go trzeba wcześnie, tj. w tym czasie, kiedy gleba piasczysta ma jeszcze dość wilgoci potrzebnej mu do kiełkowania; 90—100 kg. na mórg; po siewniku — naturalnie szerokorzutnym — brona, a następnie wał, który wogóle w piasczystych gruntach powinien ważniejszą grać rolę jak dotąd! Gęsto zasiany, nietylko da więcej masy roślinnej, ale ewentualnie przez zacienienie wytępi i chwasty. (C. d. n.)

Nowosiółki w styczniu. *Józ. Jan Neumann.*

Świnia Berkshire.

Dawniej gdy lasów dębowych i bukowych było u nas pełno, a pasza bardzo mało kosztowała, hodowano u nas powszechnie świnię swojską o długim ryju i kłapciastych uszach. Świnia ta, zwana inaczej krajową albo polską, jest wytrzymała na zimno i słoty, w karmie nie wybredna, przytem daje mięso smaczne i jędrną słoninę. Ma ona jednak tę wadę, że rośnie powoli, a dochodzi do zupełnej dojrzałości dopiero w czwartym roku, podczas gdy świnie ras angielskich potrzebują na to tylko dwóch lat. Z tego powodu w gospodarstwach, w których się liczą z czasem i obrotem pieniężnym, wprowadzają do hodowli świnie ras angielskich. Dołączona rycina przedstawia jednorocznego kiernoza rasy angielskiej Berkshire.



Berkshiry powszechne są nietylko w Anglii i całej Europie, ale także w Ameryce, a szczególnie w Stanach Zjednoczonych, skąd wyparły hodowlę innych ras tak miejscowych jak i angielskich. Świnie tej rasy mają głowę szeroką, z ryjem średnio długim; uszy małe, ruchome, grzbiet szeroki, tułów głęboki i okrągły. Co do ubarwienia spotyka się najczęściej czarne, rzadziej żółte lub pstrokate. Płodność ich jest większa niż u innych ras, nie rzadko trafia się maciora dająca 10 do 12 prosiąt na raz, pięć rzutów zaś w przeciągu dwóch lat nie należy do

rzadkości. Płodność jednak taka wyniszcza maciory i wpływa szkodliwie na potomstwo. Więcej zatem niż trzech rzutów w przeciągu dwóch lat nie powinien gospodarz wymagać.

Przy dostatecznej karmie i dobrej pielęgnacyi osiągają Berkshiry już w 15tym miesiącu wagę 150 do 200 kg., tuczone 250 do 300 kg.

Antoniewicz.

Nawożenie stawów.

Podobnie jak dobry rolnik stara się o pomnożenie produkcyi ziemi, tak samo i hodowca ryb powinien troszczyć się o coraz większą wydajność swych stawów.

Spuszczanie wody na zimę, dokładne obsuszenie dna stawów, są to rzeczy kardynalne, o których każdy hodowca wiedzieć powinien. Wymrożenie dna stawów jest środkiem dalej w tym kierunku idącym. Dokładne odwodnienie i wysuszenie stawów wpływa niezmiernie na rozwój drobnoustrojów, (małych zwierzątek) które są głównem pożywieniem ryb, wymrażanie zaś, ma na celu odkwaszenie gruntu.

Nawożenie podnosi niezmiernie produktywność stawów i opłaca się lepiej niż nawożenie najlepszego pola. Do tego celu użyć można nawozów sztucznych, albo zwierzęcych, a nawet odchodów ludzkich. Nawozy sztuczne dają po części wyniki zadowalniające, gdy się jednak ma do dyspozycyi nawóz naturalny, to ten przed wszystkimi innymi powinien mieć pierwszeństwo. Z nawozów sztucznych tylko wapno daje wszędzie i pewne rezultaty, następnie pudreta, jako najwięcej zbliżona do nawozu naturalnego. Na pierwszem miejscu z nawozów naturalnych stawiamy ekskrementa ludzkie, następnie nawóz bydlęcy, od trzody, owiec, a naostatku od koni. Nawozu naturalnego używa się albo w stanie stałym albo ciekłym jako gnojówkę. Gnojówkę z wielkim pożytkiem wlewać można w lecie do zarybionych stawów karpiowych, wystrzegać się jednak należy wlewania jej do stawów narybkowych, gdyż narybek mógłby łatwo wyginąć. Gnojówki używa się również do przysposobienia nawozu stałego, tak zwanego kompostu.

Obecnie zmarznięte stawy ułatwiają rozwożenie nawozu, który trzeba składać na większe kupki a następnie równo rozmiatać. W początkach kwietnia wpuszcza się wodę do stawów, lecz jednak dopiero w 14 dni po zawodnieniu można ją zarybiać. Przyorywanie nawozu jest zbytecznem, owszem woda działając wprost na nawóz, przyspiesza jego rozkład. Szczególnie płytkie miejsca w stawach powinny być silnie nawożone, bo tam promienie słońca letniego łatwo przenikają wodę do dna, wskutek czego działanie nawozu jest szybsze. To też w lecie podczas pogody widzimy przy brzegach wodę prawie gęstą od rojących się drobnoustrojów. Kompost dla nawożenia stawów robi się zwykle z roślin rosnących w stawach. Roślinność taką ścina się po spuszczeniu wody i składa na kupy, które z dodatkiem nawozu naturalnego i gnojówki dają po 2 latach dobry nawóz na stawy. Kupy kompostowe powinny być dokładnie przerabiane z dodatkiem wapna lasowanego w formie proszku. Tak

sporządzony kompost dobrze będzie użyć szczególnie na takie miejsca w stawie, które przez przez wodę bywają wypłukiwane, ażeby w ten sposób dać im pokrycie.

W Kobylanach, w styczniu. *Jan Strzelecki.*

Hodowla indyków.

Przy wychowywaniu indyków trzeba się trzymać następujących reguł:

1. Nie trzeba pozwolić na to, aby młode indyki kiedykolwiek zmokły, bo najmniejsza wilgoć może być dla nich bardzo szkodliwą.

2. W pierwszych 24 godzinach po wyklóciu się z jaj nie należy ich karmić.



3. Przed umieszczeniem indyków na stajni potrzeba się przekonać, czy ta jest zupełnie czystą i wolną od wszy; trzy razy na tydzień należy podłogę w stajence posypywać popiołem.

4. Trzeba zbadać, czy kwoka nie jest zawszawiona, a gdy tak jest, posypywać ją proszkiem perskim przy pomocy rozpylacza.

4. Trzeba zbadać, czy kwoka nie ma na głowie, na szyi i na ciele świerżbowców, miejsca zajęte przez te pasożyty, wysmarować szarą maścią.

6. Dziewięć dziesiątych z hodowanych indycząt ginie z powodu wszy i świerżbowców.

7. Brudem można łatwo i prędko młode indyki zniszczyć, dlatego karmić je należy z czystych naczyń. Wodę do picia trzeba tak podawać, aby tylko dziobami jej dosięgały.

8. W pierwszym tygodniu życia należy indyczęta karmić regularnie mieszaniną, złożoną z siekanych jaj, otrębów pszennych, pośladu i nieco soli, a na napój mają dostawać słodkie mleko. Karmienie ma być powtarzane co dwie godziny.

9. Każdego dnia dawać im trzeba nieco surowego mięsa z utartą cebulą albo wogóle jakiejś zieleniny.

10. Po upływie pierwszego tygodnia stawia się indyczętom w stajni skrzynkę z pszenicą i siekanem mięsem. Oprócz tego podaje się im codziennie mieszaninę z mąki kukurydzanej, otrębów pszennych i mielonego owsa wraz z zieleniną.

11. Zgniecione ziemniaki, gotowane buraki i surowy ryż można podawać zawsze.

12. Nie należy dawać za dużo jaj ugotowanych na twardo, gdyż te powodują nieprawidłowości w trawieniu i są powodem chorób żołądkowych.

13. Podłogę stajni trzeba często myć, aby nie dopuścić do wytworzenia brudu.

14. Mąka kościana, drobny piasek, potłuczone skorupy ze skójek (czerepach) i częsta kąpiel w pyle są dla indycząt bardzo pożyteczne.

15. Podczas dni suchych i ciepłych mogą przebywać na dworze. Koło indycząt trzeba chodzić bardzo troskliwie i pielęgnować je starannie, dopóki pierzem dobrze nie porosną. *M. Wol.*

Zbyteczne kastrowanie prosiąt.

Zdanie, jakoby kastracya wpływała bardzo korzystnie na wychodowanie i późniejsze tuczenie nierogacizny, odnosi się prawie wyłącznie tylko do osobników męskich; u żeńskich jest pożytek osiągany przez tę operacyę nawet dobrze wykonaną, tak mały, że w stosunkach normalnych nie równoważy szkód, jakie wyniknąć mogą z tej nie zawsze dla życia zwierzęcia bezpiecznej operacyi, chociaż się ją wykona jak najstaranniej i z wszelką możliwą ostrożnością. Nie trzeba nigdy zapominać, że celem usunięcia jajników potrzeba najpierw otworzyć jamę brzuszną, co w każdym razie jest rzeczą niebezpieczną, nawet gdyby operacya dokonaną została przez weterynarza, co zresztą przy wielkiej ilości zwierząt jest wykluczonem. A cóż mówić, gdy tę czynność wykonują ludzie, którzy często nie mają należytego wyobrażenia o wewnętrznej budowie zwierząt i po prostu jajnika znaleść nie umieją; inni nie wiedzą, że żyły podwiązać należy, zanim się zaszyje cięcie brzuszne, i zwierzę ginie wskutek wewnętrznego krwawienia; najczęściej zaś następuje septyczne zapalenie skóry brzusznej, które kończy się śmiercią. Śmiało rzec można, że w ten sposób ginie 20% kastrowanych samic, a strata taka jest tem dotkliwsza, że ponoszą ją zwykle mali posiadacze gruntów. A ponieważ ani na dalsze wychowanie, ani na późniejsze tuczenie kastracya osobników żeńskich wpływu nie wywiera, jest zatem bezcelową i należałoby jej zupełnie zaniechać. *N. S.*

Walec i jego znaczenie.

Wielu bardzo włościan i to nawet majętniejszych, obchodzi się bez walca, bo nie wiedzą lub wiedzieć nie chcą o korzyściach pochodzących z jego użycia, chociaż korzyści te są wielostronne, i tak walec służy:

a) do rozkruszania brył tak dalece twardych, że się nie poddają nawet działaniu brony;

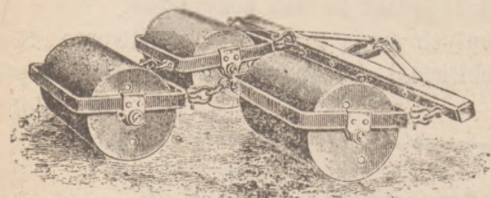
b) do wygładzenia powierzchni roli przed siewem rzędowym lub przed użyciem znacznika dla rzędowego siewu ręcznego;

c) do wtłaczania zasiewów, aby ziarno do ziemi przycisnąć, a zarazem by spowodować podchodzenie wilgoci z dolnych warstw, co ułatwia kiełkowanie.

d) do wałowania zasiewów ozimych, wczesną wiosną, a to celem wciśnięcia w ziemię korzonków, wyciągniętych kolejnem działaniem mrozu i odwilży;

e) do skruszenia skorupy na oziminach, rosnących na glebach zlewnych; wałowanie takie szczególnie w pierwszej połowie maja zapobiega również wylęganiu zbyt bujnych zasiewów;

f) do rozgniatania ślimaków, poczwarek, gąsienic, mysich chodników itp.



Z powyżej podanych zastosowań walca, widzimy, że każde nawet kilku-morgowe gospodarstwo tego narzędzia potrzebuje. Nie sprawiają go jednak mniejsi posiadacze z tej prostej przyczyny, że na sprawienie trzeba wydać nieco pieniędzy, a walec po zrobieniu usługi, leży długi czas bezużytecznie. W takim wypadku rada jedyna, niech kilku gospodarzy zakupi walec na spółkę.

Najbardziej pojedyńczy, a zarazem najtańszy walec da się zrobić z twardego drzewa, n. p. z kawałka pnia dębowego, o średnicy 50 do 60 centymetrów; a na 1·50 do 2 mtr. długiego. Po należytem ociosaniu i wprawieniu żelaznych osi osadza się go w drewnianej czworobocznej ramie, do której z przodu trzeba umocować dyszel, by przy wałowaniu na terenie pagórkowatym nie narażać nóg końskich na okaleczenie.

Ze względu na to, że różne rodzaje gruntów dla osiągnięcia należytego stopnia utłoczenia, wymagają walców różnego ciężaru, trzeba go przeto zaopatrzyć w skrzynię, osadzoną z wierzchu na ramie. Do takiej skrzyni w razie potrzeby obciążenia można nałożyć kamieni lub nasypać piasku.

Walce tego rodzaju, wyrobione z jednej sztuki, odpowiadają wprawdzie dobrze swemu zadaniu, mają jednak tę wadę, że przy zawracaniu zsuwają jednym końcem ziemię, co przy wałowaniu po obsiewie jest powodem za gęstego porostu na miejscach, gdzie ziemia została nagarnięta, podczas gdy przed niemi widzi się łysiny. Dla zapobieżenia temu, należy składać wałek z trzech oddzielnych kawałków, a osadzić je w ramie żelaznej, jak to wskazuje rycina. (C. d. n.) *Zygmuntowicz.*

Przebieg wyrobu serów.

Jednym z najtrudniejszych działów mleczarstwa jest niewątpliwie serkarstwo. Chcąc być dobrym serkarzem, trzeba prócz odpowiednich wiadomości teoretycznych znać doskonale stronę praktyczną, gdyż mamy wielką ilość najróżnorodniejszych gatunków sera, a do tego te same gatunki wyrabiamy najczęściej w różnych warunkach. Dobry serkarz winien odbyć kurs mleczarski, a następnie popracować to w tej to w owej serkarni. Niestety u nas mało poświęca się temu zawodowi i często spotykamy w serkarniach samych obcych kierowników. A i założenie serkarni wymaga znacznych wkładów, to też pozostawmy wyrób fabryczny na boku, jako nie dla każdego dostępny a zastanówmy się, czyby się nie opłacił wyrób lepszych serów na małą skalę, li tylko na własne potrzeby, gdyż często nie stać nas na kupno, a podniebienie nasze nie zadowala się zwykle wyrabianym u nas serem tzw. kwaśnym.

W mleku mamy wodę, cukier, tłuszcz, sernik, białko i trochę popiołu.

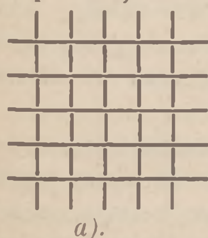
Ser otrzymany z mleka kwaśnego zowie się *kwaśnym*, w przeciwieństwie do *słodkiego sera*, wyrabianego ze słodkiego mleka. Ser z mleka zbieranego nazywa się *chudym*, z niezbieranego *tłustym*, ze śmietanki, względnie z mleka niezbieranego i śmietanki zwać będziemy *śmietankowym*. Ser kwaśny zarabiamy zwykle z kminkiem, przez co staje się smaczniejszy.

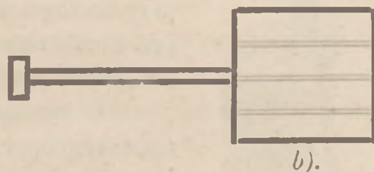
Na razie omówimy przebieg wyrobu sera słodkiego, a jest on następujący:

Mleko słodkie wlewamy do kociołka blaszanego i wstawiamy do większego naczynia z gorącą wodą, mieszając, aż mleko będzie miało ciepłotę około 30°. Ogrzewanie wprost, mniej dobre, gdyż może spowodować przypalenie — a nadto trudniej o otrzymanie odpowiedniej temperatury. Ciepłotę podajemy stopniami ciepłomierza stustopniowego (Celsiusza). Liczby są przeciętnymi, każdy rodzaj sera wymaga innej ciepłoty, a do tego zależną jest ona także od temperatury lokalu. Jeśli ser ma być zabarwiony, dodajemy podczas ogrzewania barwika (orlean, anato, soku z marchwi nie dawać, gdyż się łatwo rozkłada, więc wpłynąłby niekorzystnie na jakość sera — stąd nieodpowiedni tak do barwienia sera jak i masła). Aby się mleko jednostajnie zabarwiło, trzeba farbę wymieszać. Ilość barwika wynosi od 3—10 g. na 100 kg. mleka.

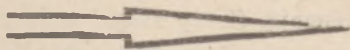
Gdy mleko osiągnęło odpowiednią ciepłotę, dodajemy podpuszczki. Podpuszczka może być stałą lub płynną, pierwsza jest lepszą. Na własne potrzeby możemy ją wyrobić z oczyszczonych żołądków cieląt, które nie jadły pasz stałych. Stałej podpuszczki (wytwór fabryczny) dajemy 2—3 g. na 100 kg. mleka. Trzeba ją wsypać do butelki, zalać ciepłą wodą i wstrząsać, aby się rozpuściła. Zawartość butelki wlewa się następnie do mleka i miesza. Do mieszania użyć trzeba wiosła drewnianego. Następnie nakrywa się kocioł płótnem, by się mleko ścięło w spokoju. Ścinanie trwa od $^1/_2$—1 godziny.

Mleko ścięte przedstawia masę zwaną twarogiem. Twaróg składa się głównie z sernika, zawiera trochę popiołu, a nadto mniejszą lub większą ilość tłuszczu zależnie od jakości mleka. Dobry twaróg winien być nie zbyt twardy, zbity, o przekroju szklistym i jednostajnym.


a).


b).

Po ścięciu się mleka przystępujemy do rozdrobnienia twarogu, by łatwiej oddzielić serwatkę. Tak zwanym mieczem (kawałek deski o krawędziach ostrych) tnę twaróg gęsto na krzyż (patrz rysunek *a*) i mieszam, do czego używam znowu harfy *b*), posiadającej na końcu styliska druty w ramce drewnianej. Bryłki rozdrobnionego twarogu mają posiadać wielkość rozmaitą od ziarna pszenicy do orzecha włoskiego. Podczas rozdrabniania trzeba podgrzewać, by temperatura wynosiła 30—40° C. Bryłki twarogu wybierać czerpakiem lub sitkiem włosiennym i wkładać do form. Formy mają różny kształt, mogą być zrobione z drzewa lub blachy, opatrzonej otworkami, którymi ma spływać serwatka. W ten sposób otrzymany ser zowiemy *świeżym*, posiada on smak mdły — właściwego smaku nabiera dopiero przez dłuższe leżenie zwane


„miecz".

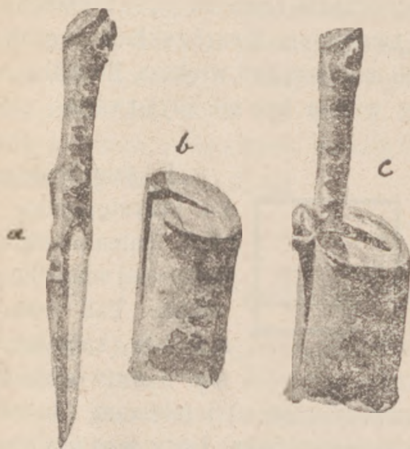
dojrzewaniem, które trwa od $^1/_2$ do 3 a nawet więcej miesięcy. Twarde dojrzewają wolniej od miękkich.

W pierwszych 3—4 dniach po włożeniu do form, przekładamy ser po kilka razy dziennie aż stężeje i przybierze właściwą postać. Teraz wynosimy sery do serowni, która jest zwykle piwnicą suchą — niezatęchłą. W serowni nie mogą być przechowywane rzeczy mogące udzielić serom niemiłej woni np. nafta, kapusta. Niektóre sery solimy, posypując je solą drobno tłuczoną lub zanurzamy do rozczynu solnego. Twaróg dokładniej rozdrobiony (wielkość ziarn pszenicy, bobu) zbija się lepiej, daje ser zwany *twardym*. Niektóre sery twarde prasują w odpowiednich prasach. Twaróg słabiej rozdrobiony (od wielkości orzecha laskowego wzwyż) daje ser mniej zbity zwany *miękkim*. Na kg. sera świeżego potrzeba mniej więcej 10 kg. mleka, na dojrzały wypadnie od 12—15 lub nawet więcej.

Sery słodkie są smaczniejsze, łatwiej strawne od kwaśnych, byłoby więc pożądanem, by nasze gosposie zabrały się do ich wyrobu, który jak widzimy z przedstawionego opisu nie jest znów tak trudnym. *F. Dąbrowski.* Krosno.

Szczepienie w pół szpary.

Jeśli dziczek jest kilkoletni, a więc grubszy od zrazu, to go się uszlachetnia sposobem, znanym pod nazwą szczepienia w szparę. W tym celu trzeba dziczek ściąć o ile możności jak najniżej przy ziemi, a rozłupawszy go do połowy aż po rdzeń, wsadzić w szparę zraz klinowato ścięty, uważając przy osadzaniu na to, by miazga zrazu zetknęła się z miazgą dziczka. Następnie zasmarowuje się maścią miejsca zranione i obwiązuje łyczkiem. Dla pewności można osadzić dwa zrazy lecz w takim razie trzeba dziczek rozszczepić przez rdzeń na dwie połowy.



Szczepienie w półszpary.

Po zaszczepieniu należy wbić przy każdym szczepku nie gruby palik, przez co ochroni się zraz od złamania przez ptactwo.

W ten sposób można szczepić, począwszy od połowy marca; zrazy trzeba jednak zebrać jeszcze w lutym, kiedy drzewo jest w uśpieniu. Później gdy soki zaczynają ruszać, część pokarmów zapasowych, złożonych w miazdze zostaje zużyta na wzrost pączków i zrazy tak wyczerpane z trudnością się przyjmują. Zrazy ścięte w lutym trzeba przechowywać w miejscu ciemnem, w zimnym, wilgotnym piasku. Przed szczepieniem nie wkładać zrazów do wody, bo nią nasiąkają, a potem nie ciągną dobrze soków z dziczka. *Czerny.*

Rozmnażanie królików.

Tylko od zdrowych i silnych rozpłodników może się hodowca spodziewać dobrego przychowku, nie powinien przeto używać do rozpłodu zwierząt zbyt młodych, ani takich, których wygląd świadczy o stanie chorobliwym.

Co do wieku, to tak samczyk jak i samiczka (maciorka) mogą być użyte do rozpłodu dopiero po skończonym 8. miesiącu życia. Wcześniejsze użycie wyniszcza nietylko rozpłodniki same i bywa powodem gruźlicy, lecz odbija się także na potomstwie, które bywa zwyczajnie chorowite. Co do wyglądu, to zwrócić należy uwagę hodowców na to, by wybierali rozpłodniki o cechach wybitnie rasowych, jednakowo ubarwione, o sierści gęstej, połyskującej, o wejrzeniu żywem. Samiczki powinny mieć po 10 brodawek mlecznych, t. j. po 5 z każdej strony i takie tylko wybierać, gdyż z ilości brodawek można wnioskować o płodności maciorek na przyszłość.

Jeden samiec wystarcza na 10 do 12 samiczek, które celem zapłodnienia wpuszcza się pojedyńczo do komórki samca na całą noc a rano zabiera. Maciorki noszą płód od 30 do 34 dni. Na kilka dni przed porodem poczyna maciorka robić gniazdo i w tym celu zabiera słomę i siano z za drabinki i zaciąga je do zaciemnionej części komórki. W podściole tym formuje dołek w kształcie kociołka i wyściela go sierścią wyskubaną z pod brzucha, z okolic brodawek mlecznych. Po porodzie przykrywa młode puchem a po wierzchu słomą, zresztą przebywa prawie cały dzień po za gniazdem, jakby starała się ukryć potomstwo przed okiem hodowcy. Dopiero w nocy odkrywa i karmi maleństwa, które przez 8 do 10 dni gniazda nie opuszczają i przez ten czas są ślepe.

W ciągu tego czasu zaglądanie, branie młodych do ręki i t. p. niepokojenie powinny być zaniechane, gdyż drażnią maciorkę, a u młodych są często powodem skrzywienia stosu pacierzowego lub wytknięcia łapek. Zresztą będzie to dla gospodarza miłą niespodzianką, gdy po upływie czasu ślepoty ujrzy matkę wraz z kilkorgiem miluśkich małych, wyprawiających pocieszne skoki. Ilość młodych przychodzących na świat, bywa różna od 3 do 12, zależnie od wieku i siły maciorki. Najlepiej odhodują się gdy ilość ich nie wielka, 6 do 8 sztuk, to ilość dostateczna. Jeżeli samica rzuca nie więcej jak 3 sztuki w ciągu kilku porodów, to ją trzeba wysortować, to samo dotyczy takich maciorek, które swój płód zagryzają, lub nie chcą go karmić. Młode należy zostawić przy matce 6 do 8 tygodni, w tym czasie przyzwyczają się do pobierania karmy, jaką dostaje matka, poczem można je odłączyć.

Po ukoceniu trzeba maciorki żywić dostatnio, by wydzielały dość mleka dla wykarmienia młodych, karma zatem ma być posilna i łatwo strawna. Najlepiej będzie dawać ziarno, otręby, mleko z chlebem, dobrą koniczynę lecz z niewielkim dodatkiem zieleniny, gdyż takowa obficie dawana bywa powodem rozwolnienia tak u maciorki samej jak i u młodzieży.

Po odłączeniu można maciorkę dopuścić do samca. *T. Zabłocki.*

Ostrzeżenie.

Już kilkakrotnie mieliśmy okazyę zwracania uwagi na pojawienie się w handlu naszym *falsyfikatów tomasyny, t. zw. śląskich lub rosyjskich żużli.* Jak nam ktoś dobrze poinformowany mówił — w roku 1902. sprowadzono do Galicyi kilkaset wagonów produktu zawierającego zaledwie kilka % kwasu fosforowego. Próbka produktu podobnego rodzaju otrzymana przez nas z Trzebini zawierała wszystkiego 2·20%. kwasu fosforowego. Inna zawierała 5·8%. kwasu fosforowego rozpuszczalnego w kwasie cytrynowym. C. k. Sąd powiatowy w Oświęcimie nadesłał nam 2. próbki o zawartości 2·38 i 2·74%. Mamy wszelkie podstawy do przypuszczenia że w r. b. jeszcze więcej falsyfikatów wejdzie do kraju, licząc na to, że prawdziwe żużle Thomasa cieszą się wielkiem zaufaniem zarówno u większych jak i mniejszych gospodarzy. Przed paru dniami udało nam się otrzymać dwie oferty, które obecnie kursują, a które jako znamienne podajemy w tłómaczeniu naturalnie z niemieckiego.

Lwów 2. stycznia 1902 r.

P. T. Z dniem dzisiejszym obejmuję przedstawicielstwo Górno-śląskich fabryk żużlowych Silbermana. Oferuje W. Panu miałką czystą mąkę z żużli ale bez gwarancyi po 340. koron za 10.000 kgl. loco Oświęcim przy 3—4 mies. akceptem. Proszę o wczesne zamówienia i t. d.

druga:

Pan N. N. we Lwowie.

Uprzejmie zapytuję Pana, czy nie potrzebujesz Pan mąki żużlowej bez gwarancyi. Mogę Panu dostarczyć loco Mysłowice po 1. Mk. 90 Pf. za 100 kg. Oczekując zleceń i t. d. *N. N.*

Gorlice dnia 10. stycznia 1903.

Charakterystyczną cechą obydwu tych ofert jest to, że nie dają gwarancyi co do zawartości. Hurtownik świadomie oferuje detalistom towar bezwartościowy, który oni potrafią zachwalić, sprzedać łatwowiernym i niekontrolującym nabytego towaru.

Zwracając uwagę naszych rolników, przypominamy, że analizy nawozów nabywanych u firm poddających się kontroli krajowej stacyi doświadczalnej są bezpłatne dla rolników, a następnie odwołujemy się do ludzi dobrej woli, by ci w imię dobra publicznego zechcieli zbierać próbki nawozów nabywanych przez włościan u małomiasteczkowych handlarzy. Badanie próbek tego pochodzenia stacya chemiczno-rolnicza w Dublanach wykonywuje bezpłatnie.

Dublany 13. I. 1903 *Józef Mikułowski-Pomorski*

kierownik krajowej stacyi doświadczalnej chemiczno-rolniczej w Dublanach.

Rozmaitości.

Rozpoznawanie płci u raka dla celów ochrony. Z powodu różnego czasu ochrony dla samicy (od 1 paźdz. do końca lipca) a dla samca (od 1 paźdz. do końca marca) wypadałoby umieć dane płcie rozróżnić. Ciało raka składa się z 2 wyraźnych części, z tułowia szerszego i węższego odwłoku. Pod odwłokiem znachodzą się małe nogi, tzw. nibynóżki, do których samica przykleja zniesione jaja. Samiec ma tych

nibynóżek 5 par, a samica tylko 4 pary. To jest cechą charakterystyczną do rozpoznania płci.

Schwytane raki muszą mieć nadto należytą długość, najmniejszą 10 cm. Mierzymy od końca kolca na głowie do końca tzw. pletwy ogonowej.

W razie przychwycenia niesumiennych handlarzy najlepiej oddać ich w ręce żandarmeryi, gdyż wielokrotnie pokazało się, że urzędy autonomiczne (gminy) okazują w tym względzie dziwne niezrozumienie rzeczy i handlarzy puszczają płazem ze szkodą kraju, który z handlu rakami mógłby czerpać ładne zyski.

F. D.

Ażeby porzeczki wydawały owoce wykształcone, soczyste i słodkie, potrzeba starać się o to, aby krzaki nie były stare: nie powinny one liczyć nad 8 — 10 lat, gdyż od tego czasu zmniejsza się wielkość i dobroć owocu. Nie chcemy jednak przez to powiedzieć, ażeby stare pnie wyrzucać i nowymi zastępować; przeciwnie potrzeba je tylko obciąć o tyle, ażeby z korzeni albo szyjki wydały nowe pędy, przez co odmładza się roślina w sposób naturalny. Usuwa się wszystko stare drzewo, a jeżeli tuż przy ziemi znajdują się pędy młode, zostawia się ich 4—6, przeciąwszy je do połowy długości. Jeżeli takich młodych pędów w ogóle nie ma, albo jeśli nie znachodzą się w właściwem położeniu, ucina się pień w jesieni kilka centymetrów po nad ziemią, a w następnym roku znajdą się odpowiednie pędy. Z tymi obchodzimy się tak samo, jak z gałązkami młodych krzewów, t. j. skracamy je do połowy, tworzymy rozwidlenia, obcinamy odnogi ich tak samo i tak idzie dalej. Jeżeli pnie są jeszcze zdrowe i mają silne pędy, odnowienie nie potrzebuje być tak radykalnie przedsiębrane; wtedy wycina się tylko zbyt stare i za gęsto stojące drzewo, przyczem jak przy każdem odnawianiu należy ziemię gruntownie przekopać i znawozić. *Z. M.*

Złe kopyto — lichy koń. W pierwszym rzędzie jest obowiązkiem każdego hodowcy, baczyć na to, aby zwierzęta rozpłodowe jak i ich potomstwo miały kopyta bez nagany. Żadnej klaczy ze złemi kopytami nie należy używać do rozpłodu; to samo odnosi się do ogierów. Na kopyta źrebców trzeba zwrócić uwagę od samego początku, ażeby się zużywały regularnie, w przeciwnym razie występują błędy: jak: krzywe położenie, niejednostajny chód i jako skutki tegoż okaleczenia nóg i nabrzmiewanie stawów, a to wszystko na nieuniknioną szkodę hodowcy, gdyż dobroć konia zależy w pierwszej linii od własności i kształtu kopyt i od ich elastyczności. Najlepszym środkiem, ażeby się kopyta u źrebców rozwijały zdrowo i trwale, jest dużo ruchu, gdyż przy ruchu tylko rozwijają się one normalnie. Na gnoju staje się kopyto wielkiem, ale miękkiem, a strzałka zanika.

Co 3 miesiące należy kopyta zbadać i nie zbyt mocno poobcinać. U dorosłego konia roboczego należy okucie przynajmniej co 4 tygodnie odnowić, zanim róg poza żelazo wyrośnie i stanie się za szerokim i za płaskim. Źle zrozumiana oszczędność bardzo wiele w tym kierunku szkody wyrządza. *N. S.*

Kalendarz od 1-go do 16-go lutego. 1 **N. 4 po 3 Król.** Ignacego. 2. P. *N. P. M. Gromnicznej*. 3 W. Błażeja bisk. 4 Ś. Weroniki p. 5 C. Agaty p. m. 6 P. Doroty p. m. 7 S. Romualda opata. 8 **N. Starozapustna** Jana z M. 9 P. Apolonii p. m. 10 W. Scholastyki p. 11 Ś. Lucyusza bisk. 12 C. Eulalii p. m. 13 P. Katarzyny Ricci. 14 Ś. Walentego bisk. 15. **N. Mięsopustna** Faustyna.

Kalendarz myśliwski i rybacki na luty: Polować wolno na kozły, rogacze, lisy, cietrzewie i głuszce, pardwy i dropie, ptactwo błotne i wodne.

Łowić wolno wszystkie ryby. Nie wolno łowić raków.

Poradnik gospodarczy na luty: Młócić zboże i koniczynę; przygotować nasienie do siewu; wywozić obornik, zasilać gnojówką liche oziminy, zaglądnąć do kopców z ziemniakami i burakami, zwozić drzewo budulcowe i opałowe, ciąć zrazy do szczepienia, zakładać ciepłe inspekta, ciąć wiklinę, wieczorami niech kobiety przędą i drą pierze, czeladź męska niech robi powrósła.

OGŁOSZENIE.

W krajowej szkole ogrodniczej w Tarnowie rozpoczyna się rok szkolny 1903/4 w pierwszych dniach kwietnia 1903.

Celem krajowej szkoły ogrodniczej w Tarnowie jest: teoretyczne i praktyczne wykształcenie młodzieży na ogrodników, uzdolnionych do prowadzenia ogrodów wiejskich.

Do szkoły tej może być przyjęty każdy kandydat, który:

1) wykaże się, że przynajmniej **15-ty rok życia ukończył,** że odbył z dobrym postępem obowiązkową naukę w szkole ludowej, że jest umysłowo i fizycznie zupełnie zdrów i nienagannych obyczajów.

2) w terminie przez Dyrekcyę oznaczonym **złoży egzamin wstępny,** służący do ocenienia czyli kandydat jest wogóle dostatecznie rozwinięty umysłowo, ażeby mógł korzystać z nauk w tej szkole udzielanych.

Kandydaci, którzy odbyli **przynajmniej jednoroczną praktykę ogrodniczą** a uczynią zadość powyż wymienionym warunkom **mają pierwszeństwo** do przyjęcia przed innymi.

Koszta utrzymania ucznia w zakładzie wynoszą 330 koron rocznie. Synowie ubogich rodziców mogą być przyjęci na koszt funduszu krajowego. Każdy wstępujący do zakładu, powinien być zaopatrzony w dostateczną bieliznę i dobre buty juchtowe.

Podania o przyjęcia wnosić należy **najdalej do 15. marca 1903** do Dyrekcyi kraj. szkoły ogrodniczej w Tarnowie, która na żądanie udzieli wszelkich bliższych wyjaśnień.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.